bianco di puro



flower



Bedienungsanleitung | Instruction Manual

Inhaltsverzeichnis

DE

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich für den Trockenbehälter flower entschieden haben.

Ihr neuer Trockenbehälter flower passt selbstverständlich auf alle Hochleistungsmixer von bianco di puro.
Auch der Stampfer T42L, mit integrierter Temperaturanzeige, der im Lieferumfang des puro und diver enthalten ist, ist optimal auf Ihren BIANCO flower angepasst.

Mit diesem Trockenbehälter ergänzen Sie Ihren bIancO di puro Hochleistungsmixer um eine wertvolle Komponente, die Ihnen vor allem beim Verarbeiten von trockenen Zutaten viel Freude bereiten wird.

Das Knetmesser ist ein speziell entwickeltes Knetwerkzeug, welches optimal in den Trockenbehälter flower eingepasst ist und dadurch ein gutes Durchmischen von Teig gewährleistet.

Der Behälter flower ist sowohl für flüssigere Teige als auch für festere Teige geeignet.

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch bevor Sie Ihren Trockenbehälter das erste Mal verwenden, da wir, die Firma bianco di puro, bei unsachgemäßer und nicht vorgesehener Benutzung des Mixbehälters keine Garantie übernehmen können.

Diese Bedienungsanleitung gehört zum Lieferumfang Ihres Trockenbehälters flower und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege Ihres Trockenbehälters.

Beachten Sie bitte darüber hinaus unbedingt auch die Sicherheitsvorkehrungen und Bedienungshinweise in der Bedienungsanleitung Ihres bianco di puro Hochleistungsmixers.

Das kann Ihr neuer BIANCO flower

Der Trockenbehälter flower ist speziell zum Arbeiten mit trockenen Zutaten konzipiert.

Er zerkleinert Kaffeebohnen zu herrlichem frischen und aromatischem Kaffeemehl. Erbsen- oder Linsenmehle, welche beispielsweise in der indischen Küche Verwendung finden, sind in kürzester Zeit zubereitet.

Das Spalten von Getreidekörnern, wie z. B. Dinkel, ist für ihn eine Leichtigkeit. Diese können Sie nach dem Vermahlen mit der entsprechenden Menge Wasser aufgießen und schon haben Sie z. B. einen frischen Dinkelpfannkuchenteig, der nicht nur köstlich sondern auch gesund ist.

In kürzester Zeit verarbeitet Ihr Trockenbehälter flower Zucker zu Puderzucker.

Auch das Vermahlen von getrockneten Kräuten oder getrocknetem Gemüse (z. B. Staudensellerie als Salzersatz) ist für ihn ein Kinderspiel.

In Ihrem Trockenbehälter flower können Sie hervorragend verschiedene Gewürze miteinander vermahlen und so eine eigene individuelle Kreation Ihrer bevorzugten Gewürzmischung herstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung Ihres neuen BIANCO flower Mixbehälters. Einige leckere Rezeptanleitungen finden Sie auf den nächsten Seiten, so dass Sie direkt loslegen können.

Auspacken

- Entnehmen Sie den Trockenbehälter mit den Zubehörteilen aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall den Behälter ordnungsgemäß verpacken zu können.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, da Erstickungsgefahr besteht.



Inbetriebnahme und Sicherheitsvorkehrungen

<u>Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang mit diesem Mixbehälter die folgenden Sicherheitshinweise:</u>

- Unsere Behälter werden vor dem Versand in unserem Haus sorgfältig geprüft.
- Wir bitten Sie dennoch den Mixbehälter vor dem ersten Gebrauch auf eventuelle sichtbare Schäden zu kontrollieren.
- Vorsicht bei der Reinigung: Das Knetmesser könnte Verletzungen verursachen!
- Verwenden Sie den Mixbehälter nur mit einem original Hochleistungsmixer aus dem Hause bianco di puro.
- Versuchen Sie nicht die Knetmesser des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Fassen Sie **<u>niemals</u>** während des Betriebs mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.

Inbetriebnahme und Sicherheitsvorkehrungen

- Bitte achten Sie beim Zubereiten von Teig unbedingt darauf, dass der Teig in die Messer gezogen wird, damit die Messer nicht leer laufen. Nehmen Sie, falls nötig, den Stampfer zur Hilfe.
- Stabilisieren Sie bei der Verwendung des Stampfers den Mixbehälter am Sockel mit der zweiten Hand.
- Der Mixbehälter muss korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt sein.
- Achten Sie während des Betriebes darauf, dass der Deckel und Messbecher richtig geschlossen sind.
- Warten Sie nach dem Abschalten des Gerätes bis die Knetmesser vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Trockenbehälter vom Motorblock nehmen und öffnen.
- Selbst wenn durch die Verarbeitung von trockenen Zutaten kleine Kratzer entstehen oder Ihr Behälter etwas trüb werden sollte, ist dies absolut normal und unbedenklich.

Befüllen des Mixbehälters

Zum einfachen Befüllen stellen Sie den Mixbehälter neben den Motorblock und geben Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter.

Für optimale Ergebnisse befüllen Sie Ihren Mixbehälter mit maximal 500 g trockenen Zutaten oder höchstens bis zur 600 ml Markierung. ***Arbeiten Sie falls nötig in mehreren kleinen Schritten***.

Für die Herstellung von Nussmus, veganer Milch, Smoothies, Suppen, Dips und Dressings und heißen Suppen empfehlen wir Ihnen unseren Nassbehälter solito, enthalten im Lieferumfang beim forte, oder unseren Nassbehälter premium, welcher beim Kauf Ihres puro oder diver im Lieferumfang enthalten ist.

Stellen Sie vor dem Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel sicher, dass die Kontakte richtig trocken sind.

Wir empfehlen Ihnen zuerst mit der kleinsten Geschwindigkeitsstufe zu starten und diese dann schrittweise zu erhöhen.

Zugabe weiterer Zutaten
Um weitere Zutaten während der Zubereitung hinzuzufügen, entfernen Sie nur den Messbecher vom Deckel und geben Sie die Zutaten durch diese Öffnung in den Mixbehälter. Nach Zugabe verschließen Sie den Deckel inkl. Messbecher. Greifen Sie niemals mit Ihren Händen in den Mixbehälter.

Mixvorgang beenden
Ist Ihre erwünschte Konsistenz erreicht, können Sie jedes Programm mit OFF sofort beenden.

Bitte beachten Sie
Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich der Motor und die Messer nicht mehr drehen!

Reinigung des Mixbehälters und Deckels



Vorsicht bei der Reinigung: Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Spülmaschine!

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem Spültuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher) und verwenden Sie mehrmals die Pulse Funktion.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie den Mixbehälter bitte **nicht** in der Spülmaschine, da das Reinigungsmittel den Kunststoff angreifen kann.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Reinigen Sie den Mixbehälter und den Deckel vor dem ersten Gebrauch unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem Spültuch.
- Nun spülen Sie Ihren Mixbehälter und Deckel mit klarem Wasser abspülen. Ihr Mixbehälter ist jetzt einsatzbereit.
- Wenn Sie den Mixbehälter nicht sofort wieder verwenden möchten, entfernen Sie bitte das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch, damit sich kein Flugrost an den metallischen Teilen bildet. Stellen Sie den BIANCO flower nach dem Abtrocknen noch einmal auf den Motorsockel und betätigen Sie einmal kurz die Pulse-Taste. Hierdurch wird sämtliches Wasser von dem Knetmesser entfernt und Sie können es einfach mit einem trockenen Tuch entfernen.

Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel darauf, dass die Kontakte richtig trocken sind.

Bedienung des Stampfers T42L / TL

Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen, z. B. bei der Zubereitung von Teig, im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann.

Führen Sie den Stampfer nur durch die Deckelöffnung des Messbechers in den Mixbehälter ein. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, kann das Gerät einen irreparablen Schaden nehmen.

BEI VERWENDUNG DES STAMPFERS HALTEN SIE BITTE MIT DER FREIEN HAND DEN FUSS DES MIXBEHÄLTERS FEST.

Reinigung des Stampfers T42L / TL



Vorsicht bei der Reinigung des T42L Der Stampfer gehört nicht in die Geschirrspülmaschine! Achten Sie beim Reinigen darauf, dass das Display nicht nass wird.

- Der Stampfer (nur Modell TL) kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem Spültuch gereinigt werden.
- Der Stampfer T42L darf aufgrund der Elektronik nur unterhalb des Griffes gereinigt werden. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff und die darin enthaltene Elektronik nicht nass wird.

Häufige Fragen

Beim Zubereiten arbeitet Ihr BIANCO Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälter festsetzen. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bildet sich auch nur eine Luftblase, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. etwas Flüssigkeit hinzu.

Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzt sich dort ab. Die Messer laufen ins Leere.

Dies passiert vor allem dann, wenn kleinere Mengen zerkleinert werden. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann.

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr BIANCO Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass Ihr Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, so warten Sie 45 Minuten. Danach ist Ihr BIANCO Hochleistungsmixer wie gewohnt einsatzbereit.

ⓘ Hinweis *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.bianco-power.com*

Vollkornbrot Basisrezept

Sie benötigen:

- 450 g Weizenkörner
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- ¼ TL Apfelessig (optional)
- 300 ml Wasser
- etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsplatte

Zubereitung

Körner, Salz und Hefe in den BIANCO flower Mixbehälter geben und im Nuss-Programm vermahlen.

Nun in das in der Mitte entstandene Loch das Wasser geben. Mixen Sie den Brotteig für ca. 2:30 Minuten im manuellen Programm.

Beginnen Sie bei Stufe 1. Erhöhen Sie nun stufenweise bis auf Stufe 4. Sie können den Teig im Mixbehälter 30 Minuten gehen lassen.

Danach entfernen Sie den Teig aus dem Behälter und kneten diesen mit beiden Händen kräftig durch.

Backen Sie Ihr Brot bei 220° Ober- und Unterhitze
30 – 40 Minuten.

Da jeder Backofen etwas anders ist, können die Backzeiten und Temperaturangaben leicht variieren!

Vollkornkuchen Basisrezept

Sie benötigen:

- 250 g Weizenkörner
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- ¼ TL Salz
- 250 ml Pflanzenmilch (z. B. Cashewmilch)
- 115 g Öl

Zubereitung

Zuerst die Körner in den BIANCO flower Mixbehälter geben und im Nuss-Programm vermahlen.

Nun die restlichen trockenen Zutaten hinzugeben und 5 Sekunden im manuellen Programm auf Stufe 5 untermixen.

Geben Sie jetzt die Pflanzenmilch und das Öl in das in der Mitte entstandene Loch.

Mixen Sie den Kuchenteig für 1 Minute im manuellen Programm. Beginnen Sie bei Stufe 1. Erhöhen Sie nun stufenweise bis auf Stufe 7. Backen Sie den Kuchenteig in einer Kastenform bei 170° Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten.

Da jeder Backofen etwas anders ist, können die Backzeiten und Temperaturangaben leicht variieren!

Dinkelpfannkuchen

Sie benötigen:

- 200 g Dinkelkörner
- 350 ml frisches Wasser
- ½ TL Salz

Zubereitung

Zuerst die Körner in den BIANCO flower Mixbehälter geben und im Nuss-Programm vermahlen. Salz und Wasser hinzugeben und ca. 30 Sekunden im manuellen Programm auf Stufe 3 mixen.

Den Teig nun wie gewohnt weiterverarbeiten.

Vollkornbrötchen

Sie benötigen:

- 450 g Weizenkörner
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- ¼ TL Apfelessig (optional)
- 300 ml Wasser
- etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsplatte.

Zubereitung

Körner, Salz und Hefe in den BIANCO flower Mixbehälter geben und im Nuss-Programm vermahlen.

Nun in das in der Mitte entstandene Loch das Wasser geben. Mixen Sie den Brotteig für ca. 2:30 Minuten im manuellen Programm.

Beginnen Sie bei Stufe 1. Erhöhen Sie nun stufenweise bis auf Stufe 4. Sie können den Teig im Mixbehälter 30 Minuten gehen lassen.

Danach entfernen Sie den Teig aus dem Behälter und kneten diesen mit beiden Händen kräftig durch.
Backen Sie Ihr Brot bei 220° Ober- und Unterhitze für 30 – 40 Minuten.

Da jeder Backofen etwas anders ist, können die Backzeiten und Temperaturangaben leicht variieren!

Puderzucker

Sie benötigen:

- 250 – 500 g Zucker

Zubereitung

Benötigte Menge Zucker in den BIANCO flower Mixbehälter geben und im Nuss-Programm vermahlen.

Kräuter

Sie benötigen:

- 250 – 500 g getrocknete Kräuter

Zubereitung

Benötigte Menge an getrockneten, leicht zerkleinerten Kräutern in den Mixbehälter geben und mit der Pulse-Taste bis zum gewünschten Feinheitsgrad zerkleinern.

Erdbeereis

Sie benötigen:

- 250 g gefrorene Erdbeeren
- 125 ml kaltes Wasser oder
- kalte vegane Sahne
- 2 EL Agavendicksaft

Zubereitung

Alle Zutaten in den BIANCO flower Mixbehälter geben und mit dem Deckel verschließen.
Nun mehrmals kurz die Pulse-Taste betätigen bis sich die Erdbeeren grob zerkleinert haben.
Entfernen Sie nun den Messbecher und geben Sie den Stampfer in den Mixbehälter. Starten Sie nun das manuelle Programm für ca. 20 Sekunden auf Stufe 1 und drücken Sie die Erdbeeren so lange mit dem Stampfer auf die Messer bis eine cremige Eismasse entstanden ist

Während Sie den Stampfer verwenden, stabilisieren Sie den Mixbehälter bitte mit der freien Hand am Sockel.

Eisschnee / Slush Eis

Sie benötigen:

- 250 g Eiswürfel
- ca. 5 EL Sirup

Zubereitung

Eiswürfel in Ihren BIANCO flower Mixbehälter geben und mit dem Deckel verschließen.
Nun mehrmals kurz die Pulse-Taste betätigen, bis sich das komplette Eis an der Mixbehälterwand befindet und keine Eisstücke mehr vorhanden sind.
Eisschnee in ein Glas geben und mit einem Sirup ihrer Wahl übergießen und kurz durchrühren.

Granizado

Sie benötigen:

- 100 g Zucker
- 2 Zitronen
- etwas Zitronenschale
- 250 ml kaltes Wasser
- 250 g Eiswürfel
  (ca. 2 Tassen)

(Bei sehr warmen Wetter empfiehlt es sich 400 g Eiswürfel zu verwenden).

Zubereitung

Zucker in Ihren BIANCO flower Mixbehälter geben und mit dem Deckel verschließen. Nun mit der Pulse-Taste zu Puderzucker vermahlen. Mit einem Teigschaber vorsichtig den Puderzucker von der Mixerwand und dem Deckel auf den Mixbehälterboden schieben. Die Zitronen gründlich schälen, in 4 Teile schneiden und die Zitronenkerne entfernen. Geben Sie die Zitronen, etwas von der Zitronenschale und das Wasser in Ihren BIANCO flower Mixbehälter, schließen Sie den Deckel und starten Sie das manuelle Programm bei Stufe 1. Erhöhen Sie nun stufenweise die Geschwindigkeit bis sich ein Wirbel bildet und alles gut vermixt ist. Nun die Eiswürfel in Ihren BIANCO flower Mixbehälter geben und den Deckel schließen. Betätigen Sie mehrmals kurz die Pulse-Taste, bis alle Eiswürfel püriert sind.

Paniermehl aus Brot

Sie benötigen:

- getrocknetes Brot oder Brötchen

Zubereitung

Wenn Sie Brot übrig haben, welches Ihnen schon zu trocken ist, werfen Sie dieses nicht weg, sondern schneiden Sie es in ca. 3 cm große Stücke und lassen es einige Tage komplett durchtrocknen.

Befüllen Sie Ihren BIANCO flower Mixbehälter mindestens bis zur 500 ml Markierung, maximal bis zur 1000 ml Markierung mit den trockenen Brotstücken, schließen Sie den Deckel inkl. Meßbecher.

Nun mit der Pulse-Taste bis zum gewünschten Feinheitsgrad zerkleinern.

Paniermehl aus Kornflakes

Sie benötigen:

- Cornflakes

Zubereitung

Befüllen Sie Ihren BIANCO flower Mixbehälter mindestens bis zur 500 ml Markierung, maximal bis zur 1000 ml Markierung mit Cornflakes und schließen Sie den Deckel inkl. Meßbecher.

Nun mit der Pulse-Taste so weit zerkleinern, dass noch kleine Stückchen zu sehen sind.

Kaffeebohnen mahlen

Sie benötigen:

- Kaffeebohnen

Zubereitung

Befüllen Sie Ihren BIANCO flower Mixbehälter bis zur 500 ml Markierung mit Kaffeebohnen und schließen Sie den Deckel inkl. Meßbecher.

Vermahlen Sie nun die Kaffeebohnen im Nuss-Programm.



Crushed Ice

Sie benötigen:

- 10 Eiswürfel

Zubereitung

Geben Sie die Eiswürfel in Ihren BIANCO flower Mixbehälter und schließen Sie den Deckel.

Geben Sie den Stampfer durch die Deckelöffnung in den Behälter.

Starten Sie nun das manuelle Programm für ca. 15 - 20 Sekunden auf Stufe 5 und drücken Sie die Eiswürfel so lange mit dem Stampfer auf die Messer bis die Eiswürfel grob zerkleinert sind.

Während Sie den Stampfer verwenden, stabilisieren Sie den Mixbehälter bitte mit der freien Hand am Sockel..

Wir entwickeln fortwährend neue Rezepte für unsere Mixer und die verschiedenen Mixbehälter. Diese finden Sie auf unserer Internetseite www.bianco-power.com.

Technische Daten

Fassungsvolumen	2,0 Liter
Material	Tritan-Kunststoff, BPA-Frei
Messerart und Material	2 Edelstahlmesser (Knetmesser), Nickelfrei
Behälterabmessung	(h) 420 mm x (b) 197 mm x (t) 218 mm
Verpackungsabmessung	(h) 268 mm x (b) 432 mm x (t) 267 mm
Behältergewicht	1,278 kg
Verpackungsgewicht	1,554 kg
Herstellergarantie	2 Jahre auf den Mixbehälter

Lieferumfang

Im Lieferumfang ist folgendes enthalten:

- Trockenbehälter flower
- Deckel mit Messbechereinsatz
- diese Bedienungsanleitung

Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt den BIANCO flower Trockenbehälter vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt". Heben Sie - wenn möglich - die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall den BIANCO flower Trockenbehälter ordnungsgemäß verpacken zu können. Mixbehälter und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Kontaktdaten

BIANCO GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon	+49 221 50 80 80-0
Fax	+49 221 50 80 80-10
Mail	info@bianco-power.com

Kundendienst

BIANCO GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon	+49 221 50 80 80-20
Fax	+49 221 50 80 80-10
Mail	kundendienst@bianco-power.com

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.bianco-power.com

BIANCO GmbH & Co. KG

Maarweg 255
50825 Köln
Telefon +49 221 508080-0
Fax +49 221 508080-10

info@bianco-power.com
www.bianco-power.com